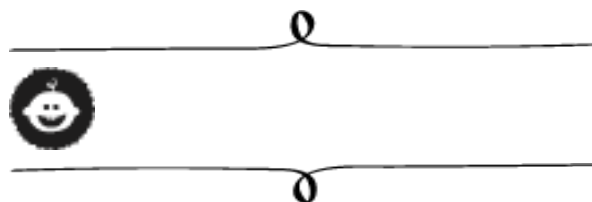


NajPečenie



Ovocné muffiny s mandľami

Mufiny, ktoré sú už na pohľad neodolateľné..



Potrebuje:

175 g	Palmarín
20 g	Cera
150 g	múka hladká špeciál
150 g	cukor práškový
10 g	vanílinový cukor
30 g	maizena
6 g	kypriaci prášok do pečiva
30 g	mandľové lupienky
100 g	ovocie rôzneho druhu
3 ks	vajcia
50 g	čokoláda na varenie

Postup:

Palmarin a práškový cukor mierne nahrejeme a vyšľaháme do peny. Pridáme vajcia.

Múku preosejeme, pridáme kypriaci prášok do pečiva a maizenu. Zľahka vmiešame do našľahanej tukovej peny.

Polovicu hmoty vložíme do pripravenej formy na muffiny (papierové košíčky), nasypeme ovocie rôzneho druhu a zalejeme zvyškom trenej hmoty. Môžeme použiť aj mrazené aj čerstvé ovocie (maliny, čučoriedky...)

Pri teplote 160 - 180°C pomaly pečieme 20 - 25 minút.

Pripravíme si čokoládu z 50 g čokolády a 20 g Cery. Po upečení a vychladnutí muffiny polejeme čokoládou a posypeme mandľovými lupienkami.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 - 25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
